

HELLO MY NAME IS SONJA - 2023.03.02

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **46**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.1 kg (68.3%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (25%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Simcoe	12.5 g	75 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	37.5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	37.5 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	212.5 g	3 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	40 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki owsiane niestodowane brewferm	100 g	Zacieranie	65 min
Klarowanie	Clarity Ferm WLE4000-10ML	10 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- 2 łyżeczki kwasu askorbinowego
2 mar 2023, 08:44